# Briciole

www.oggipanesalamedomani.it | *Autunno 2012*

VISIT…

Briciole

# sommario

## good fast food

Uova e castagne in cocotte
Bruschetta con funghi e broccoli

## bontà di stagione

Risotto radicchio e pere
Tagliatelle con gorgonzola e spinacini
Orzo con zucca e finocchi al forno

## dessert

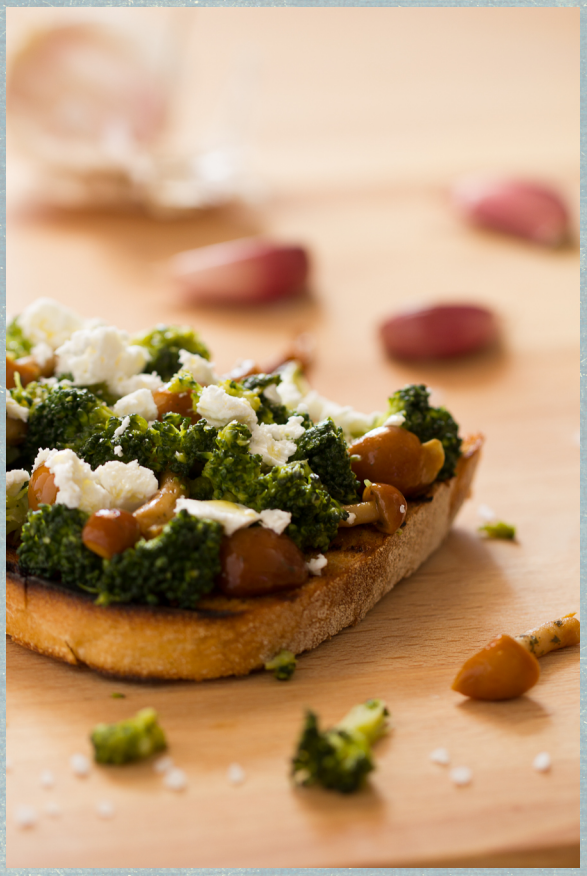
Tiramisu' (con uova pastorizzate)
Pere in crosta al vino rosso

## la merenda

Torta morbida al cioccolato
Castagnaccio al cacao

# ‘fast good food’

Uova e castagne
in cocotte



Bruschetta con funghi e
broccoli

# Uova
## e castagne in cocotte

## Cosa occorre per due persone

2 uova
2 cucchiai di panna fresca
100 gr di castagne lessate
sale
pepe nero
2 fette di pane ai cereali

## Come procedere

Riscalda il forno a 180°C.
Taglia il pane a cubetti e informa per qualche minuto girando di tanto in tanto per tostarlo da ogni lato.
Trita grossolanamente le castagne e disponile sul fondo di due cocottine.
Aggiungi un cucchiaio di panna sopra le castagne e con molta delicatezza sguscia in ogni cocottina un uovo.
Raggiunta la temperatura informa per 20-25 minuti circa o finché l'albume si sarà rassodato ma il tuorlo sarà ancora morbido.
Servi subito con un pizzico di sale e pepe ed i cubetti di pane tostato.

# Bruschetta
## ai funghi e broccoli

Per due persone

4 fette di pane
quartirolo
broccoli lessati
funghi misti sott'olio
una noce di burro
due spicchi di aglio
olio evo
sale
pepe

Versa un filo di olio sulle fette di pane, se ti piace puoi sfregarle con uno spicchio di aglio prima di mettere l'olio, e falle tostare in padella o in forno da entrambi i lati e tieni al caldo.
Sciogli il burro in una padella con un cucchiaio di olio, aggiungi l'aglio, i broccoli ed i funghi ben sgocciolati e cuoci per qualche minuto. Regola di sale e pepe.
Elimina l'aglio e disponi le verdure sul pane tostato, aggiungi briciole di quartirolo a piacere.
Trasferisci le fette condite sotto il grill alla massima potenza per un minuto.
Prima di portarle in tavola condisci con un filo di olio.

Bontà
di stagione

## Risotto radicchio e pere

## Tagliatelle con gorgonzola e spinacini

## orzo con zucca e finocchi al forno

# Risotto
## radicchio e pere

### Cosa occorre

150 gr di riso Arborio
70 gr di robiola
500 ml di brodo vegetale
1 cipollotto grande
1 pera abate
½ cespo di radicchio rosso
½ bicchiere di vino bianco secco
zenzero in polvere
burro
olio evo
sale
pepe
timo fresco

### Come procedere

Riscalda il forno a 160°C.
Lava e asciuga la pera e senza sbucciarla tagliala nel punto più largo per ottenere delle rondelle molto sottili, .
Taglia a cubetti la pera avanzata.
Disponi le rondelle su un foglio antiaderente o di carta forno e metti in forno a disidratare per almeno 15 minuti controllando che non si colorino troppo e girandole a metà cottura.
Lava e asciuga il radicchio, taglialo a striscioline e tieni da parte.
In un pentolino fai sobbollire per 10 minuti il vino.
In una larga padella sciogli il burro con un filo di olio.
Taglia il cipollotto e soffriggi dolcemente in padella.
Aggiungi il riso e tostalo finché non diventa bello lucido.
Aggiungi il vino e lascia evaporare dopodiché aggiungi poco per volta il brodo.
Dopo circa 8 minuti aggiungi i cubetti di pera e le striscioline di radicchio, continua a cuocere aggiungendo il brodo.
Togli il riso dal fuoco, aggiungi una spolverata di zenzero e la robiola, aggiusta di sale e pepe e mescola delicatamente allungando con del brodo per raggiungere il grado di cremosità che preferisci. Lascia riposare per un minuto.
Suddividi nei piatti e guarnisci con le pere disidratate, a piacere con qualche cubetto di pera, un po' di radicchio e timo.
Servi subito.

# Tagliatelle
## gorgonzola e spinacini

### Cosa occorre per 4 persone

120 gr di farina di castagne
100 gr di farina 0
2 uova a temperatura ambiente
150 gr di gorgonzola dolce
50 gr di burro
qb brodo di pollo
qb spinacini
qb prezzemolo riccio
qb noci
sale e pepe

### Come procedere

Prepara la pasta: in una ciotola capiente setaccia le farine e aggiungi le uova.
Aiutandoti con una forchetta amalgama gli ingredienti fino a che l'impasto non raggiunge una giusta consistenza per essere lavorato a mano.
Su una superficie infarinata, lavora l'impasto per qualche minuto, quando ti sembrerà sufficientemente omogeneo forma una palla e lasciala riposare una mezz'ora avvolta nella pellicola per alimenti.
Trascorso il tempo di riposo, stendi su una superficie infarinata con il matterello la pasta.
Infarina e arrotola su se stessa la pasta, taglia a rondelle di 2 cm circa, srotola le strisce forma dei nidi e lascia riposare il tempo di preparare il condimento.
Prepara il condimento: porta a bollore il brodo di pollo e in un pentolino fai sciogliere il burro con un mestolo di brodo.
Aggiungi il gorgonzola tagliato a pezzetti, mescola e aggiungi gradualmente il brodo fino ad ottenere una crema omogenea, potrebbe non servirti tutto il brodo, dipende da quanto gorgonzola gradisci nel condimento.
Trita grossolanamente le noci, lava e asciuga bene gli spinacini e tieni da parte.
In una pentola capiente, porta a bollore abbondante acqua salata e cuoci per 5-6 minuti le tagliatelle mescolando delicatamente una volta che le avrai tuffate in acqua.
Scola le tagliatelle e versale in una pirofila che avrai tenuto in caldo per condirle più facilmente.
Versa il condimento di gorgonzola sulle tagliatelle, spezzetta ¾ di spinacini e aggiungi le noci tritate, mescola e servi subito in piatti individuali.
A piacere puoi spolverare con del pepe macinato al momento e qualche fogliolina di spinacini.

## Cosa occorre per 4 persone

250 gr di polpa di zucca pulita
200 gr di orzo
1 finocchio e la sua barba
il succo di 1/2 limone
2 o 3 spicchi di aglio
salvia
rosmarino
olio evo
sale
pepe
noci (facoltative)

## Come procedere

Riscalda il forno a 190°C.
Disponi su una teglia ricoperta di carta forno la polpa di zucca tagliata a cubetti, irrora con un paio di cucchiai di olio, sale e pepe.
Inforna e cuoci per circa 15 minuti, nel frattempo taglia a fette spesse il finocchio.
Aggiungi nella teglia l'aglio, il finocchio a fette, le foglie di salvia, il rosmarino e ancora un paio di cucchiai di olio.
Continua la cottura per 20 minuti o finché le verdure non saranno caramellizzate sui bordi.
Intanto porta a bollore abbondante acqua salata e cuoci l'orzo per il tempo indicato sulla confezione.
Scola bene l'orzo dall'acqua di cottura e condisci con le verdure al forno, un filo di olio, sale e pepe a piacere.
Completa il piatto con le barbette di finocchio e qualche noce tostata.

# Orzo con zucca

## e finocchi al forno

# Dessert

# TIRAMISU'

## con uova pastorizzate

250 gr di mascarpone
150 gr di caffe‘ freddo
savoiardi
3 uova freschissime
180 gr di zucchero semolato
60 gr di acqua
q.b. cacao amaro
gocce o scaglie di cioccolato fondente

Dividi gli albumi dai tuorli e mettili in due contenitori separati.
Inizia montare gli albumi a neve e intanto in un pentolino versa lo zucchero e l'acqua e porta a bollore.
Raggiunti i 121°C versa lentamente meta' del composto negli albumi che continuerai a montare a neve. Se non hai il termometro adatto fai bollire per un paio di minuti a fuoco dolce.
Continua a montare finche‘ gli albumi non si saranno raffreddati e procedi nello stesso modo per i tuorli. A questo punto aggiungi ai tuorli il mascarpone.
Prosegui aggiungendo gli albumi e mescolando delicatamente.
Bagna i savoiardi nel caffe' e disponili nel bicchiere che andrai a servire.
Alterna strati di savoiardi a strati di crema se gradisci tra uno strato e l'altro puoi aggiungere gocce o scaglie di cioccolato fondente.
Conserva in frigorifero e servi freddo, aggiungi una spolverata di cacao solo poco prima di servire.

# Pere in crosta al vino rosso

## Cosa occorre

3 pere
1 confezione di pasta sfoglia
500 ml vino rosso
500 ml acqua
150 gr di zucchero di canna
3 chiodi di garofano
1 limone (solo scorza)
1 stecca di cannella
1 anice stellato
½ bacca di vaniglia tagliata a metà
zenzero in polvere
1 uovo sbattuto
50-70 gr di cioccolato fondente
noci
cannella in polvere
zucchero a velo

## Come procedere

Sbuccia le pere lasciando attaccati i piccioli, elimina con uno scavino il torsolo.
Lava bene il limone e con un pelaverdure ricava delle lunghe strisce senza prendere la parte bianca.
In una pentola abbastanza grande da contenere le tre pere, versa il vino, l'acqua, lo zucchero, il limone, lo zenzero, l'anice stellato, la cannella, i chiodi di garofano e la vaniglia, mescola e fai sobbollire per 20-25 minuti.
Le pere devono essere completamente immerse, nel caso aggiungi acqua finché non sono coperte.
Adagia un foglio di carta forno tagliato a misura e lascia coperto per tutto il tempo di cottura, verificando con uno stecchino la cottura.
prepara il ripieno: trita il cioccolato con le noci e mescolale con un cucchiaino di cannella.
Scola delicatamente le pere, lasciale raffreddare e riempile con il trito di cioccolato e noci.
Fai stringere il liquido fino a che diventa denso e sciropposo e tieni da parte.
Taglia a strisce la pasta sfoglia, serviranno più o meno 3 strisce per pera.
Riscalda il forno a 200°C.
Avvolgi le pere nella pasta sfoglia, spennella con l'uovo e cuoci in forno finché non raggiungono un bel colore dorato circa 15-18 minuti.
Spolvera di zucchero a velo e servi con lo sciroppo a parte.

e ora
merenda

# torta morbida al cioccolato

# castagnaccio al cacao

# Torta morbida *al cioccolato*
## gluten free

### Cosa occorre

200 gr di burro
200 gr di cioccolato fondente al 70%
200 gr di zucchero demerara
4 uova grandi
50 gr di farina di riso
50 gr di farina di mandorle
2 cucchiai di cacao amaro
1 pizzico di sale

### Come procedere

Riscalda il forno a 180°C.
Fodera di carta forno una tortiera apribile da 20 cm e con un pennello ungi la carta con un velo di burro.
Sciogli in un pentolino a bagnomaria il cioccolato con il burro.
Nel frattempo monta le uova con lo zucchero per almeno 5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Aggiungi alle uova il cioccolato ed il burro fusi e mescola con una spatola.
Mescola la farina di riso con la farina di mandorle, il sale, il cacao e aggiungi al composto liquido.
Versa l'impasto nella tortiera e cuoci per 40 minuti circa o fino a quando in superficie non si sarà formata una crosta.
Il cuore della torta deve rimanere morbido pertanto poni attenzione quando la sforni.
Gustala calda, se vuoi puoi accentuare il gusto del cacao con una spolverata in superficie.

# Castagnaccio al cacao

per sei tortine

200 gr di farina di castagne
200 gr di latte
150 ml di acqua
50 gr di zucchero
1 cucchiaino di cacao amaro
uvetta ammollata nell'acqua
rosmarino
olio evo
sale
pepe

Mescola in una terrina la farina di castagne con il latte e l' acqua.
Aggiungi lo zucchero, il cacao ed un pizzico di sale.
La pastella ottenuta dovrà riposare a temperatura ambiente per 30 minuti circa.
Prepara le piccole tortiere nelle quali cuocerai l'impasto con un filo di olio e riscalda il forno a 200°C.
Distribuisci nelle tortiere la pastella, aggiungi un po' di pepe e un filo di olio e cuoci per circa 6-8 minuti.
Cospargi il castagnaccio con l'uvetta ben strizzata, del rosmarino tritato e prosegui la cottura per altri 8-10 minuti o finché non si sarà formata in superficie una crosticina croccante.
Servi tiepido magari con del miele di castagno.

# Briciole

*di Oggi pane e salame, domani... | Autunno 2012*

www.oggipanesalamedomani.it

Like us on Facebook

Briciole - Autunno 2012 -© Oggi pane e salame, domani...
Briciole di www.oggipanesalamedomani.it
non rappresenta una testata giornalistica,
in quanto viene aggiornato
senza alcuna periodicità pertanto,
non può considerarsi un prodotto editoriale
ai sensi della Legge n. 62 del 07/03/2001